

AEG

FELEJTHETETLEN ÍZEK MESTERFOKON



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐK

Bárhogy szeret sütni, és legyen bármi a kedvenc étele, talál olyan AEG sütőt, melyet Önnek terveztünk. Az intelligens technológiai megoldásoknak köszönhetően minden AEG sütőben könnyedén készíthet fantasztikusan finom ételeket. Pont úgy, ahogyan Ön szereti.

A teljes
termékválasztékot
megtalálja
a www.aeg-electrolux.hu
weboldalon. 



SURROUND COOK*

Egyenletesen átsül
minden falat.

4. oldal

STEAMPRO

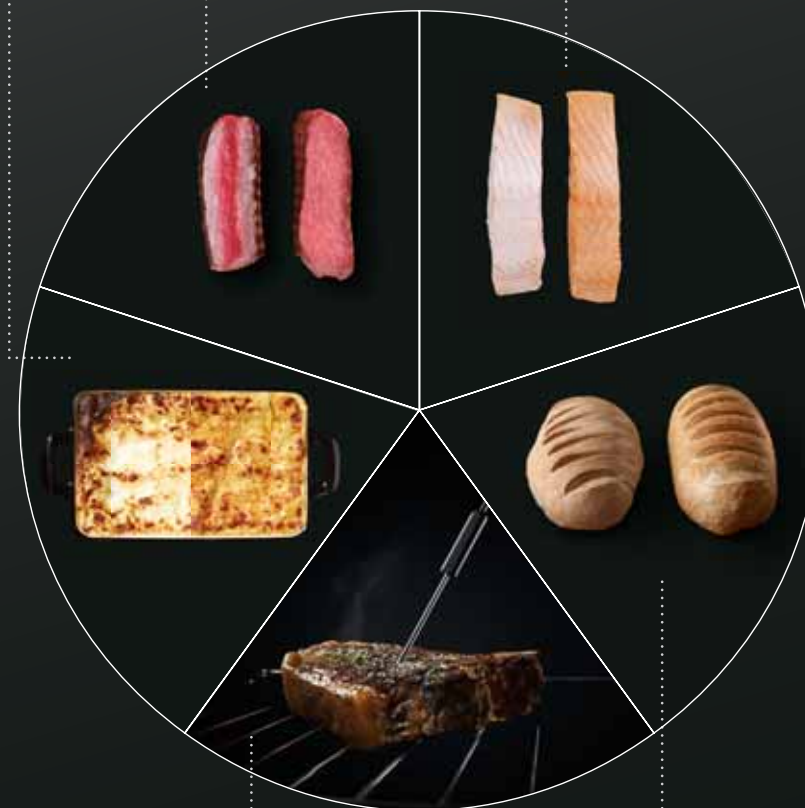
Komplex ízek,
mesterfokon.

16. oldal

STEAMBOOST

Még teltebb ízek.

14. oldal



SENSECOOK*

Angolosan. Közepesen.
Jól átsütve.
Maghőmérővel az ételt
pont úgy készítheti,
ahogy Ön szeretné.

6. oldal

STEAMBAKE (PLUSSTEAM)

Adjon hozzá egy
csipetnyi gőzt, ha
kenyeret vagy
péksüteményt készít.

10. oldal

EGYENLETESEN ÁTSÜL MINDEN FALAT

SURROUND COOK®

Az aranybarna sajtréteg a lasagne tetején. A ropogós kéreg a marhaszeleten...

Ahhoz, hogy az eredmény minden alkalommal tökéletes legyen, kell egy olyan sütő, amely képes precízen szabályozni a hőfokot és egyenletesen keringeti a sütőtérben a forró levegőt.

A hagyományos sütőkkel ellentétben az AEG SurroundCook® sütő légkeringető rendszere gondoskodik róla, hogy minden falatot egyenletesen és folyamatosan érjen a hő, bárhol is legyen az étel a sütőtérben. Akár többféle ételt is készíthet egyszerre, nem kell sütés közben megfordítani a tepsit. Az eredmény tökéletes lesz, minden alkalommal.



További információ:
www.aeg-electrolux.hu



Forró levegő, az egyenletes sütéshez

A forró levegő-
keringetési rendszernek
köszönhetően minden
étel egyenletesen átsül.



Süssön egyszerre többféle ételt

A végeredmény akkor is
tökéletes lesz, ha egyszerre
több fogást készít.



XL méretű tepsí

A sütőtepsí felülete
20%-kal nagyobb, mint
egy hagyományos tepsié.



SurroundCook® sütő

Hagyományos sütő

ANGOLOSAN. KÖZEPESEN. JÓL ÁTSÜTVE. AHOGY SZERETNÉ.

SENSECOOK®

Ismerje meg az eszközt, amely segít Önnek tökéletes ételeket készíteni. Egy angolosra sült szteket. Egy tökéletes sült csirkét. A maghőmérő segítségével megadhatja sütőjének, hogyan szeretné az ételt elkészíteni – pont azokkal a szavakkal, melyeket az étteremben is használ – angolosan, közepesen vagy jól átsütve.

Mostantól teljesen megbízhat sütőjében. Pont olyan lesz az étel, ahogy Ön kérte. A szaftos hússzeletektől az omlós halfiléig bármit elkészíthet a sütőben anélkül, hogy közben egyszer is kinyitná a sütőajtót.

Egy sütő, amely beszél az Ön nyelvén.



További információ:
www.aeg-electrolux.hu



Nincs több nyers vagy túlsütött étel

Szúrja a maghőmérőt az étel közepébe. Az eszköz pontosan méri az étel belső hőmérsékletét és figyel, hogy mennyire sült át.

Különféle ételek sütéséhez használhatja

Sokféle étel elkészítésében segíthet Önnek a maghőmérő. A sülteken és ragukon át a tojásos ételekig.

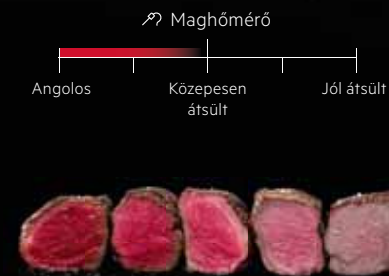
Programválasztó gomb*

A programválasztó gombnak köszönhetően nincs szükség bonyolult kezelőpanelre. A sütés egyszerűbb, az ételek pedig még ízletesebbek lesznek. Minden alkalommal.

Használja útmutatónak vagy időzítőnek - Ön dönt

Amint az étel hőmérséklete elérte a beállított hőfokot, a sütő jelzi, Ön pedig ellenőrizheti a maghőmérővel az eredményt.

*Csak bizonyos modellekben.



GŐZ! DE MENNYI?

Bemutatjuk a gyönyörű formatervezésű AEG gőzsütőket, valamint a multifunkciós sütőt, amely SteamBake (PlusSteam) funkcióval is rendelkezik. Biztos lehet benne, hogy készülékeink között megtalálja az Önnek legmegfelelőbbet. Akár a régi multifunkciós sütőjét szeretné lecserélni, akár nem mindennapi funkciókkal fejlesztené tovább konyhaművészetét - mint például a Sous Vide program.



STEAMPRO - 16. oldal

STEAMPRO
16. oldal



STEAMBOOST
14. oldal



STEAMBAKE
(PLUSSTEAM)
10. oldal



25%

A gőz és a forró levegő ebben a kombinációban a belül omlós, kívül ropogós vörös húsok, szárnyasok, sült ételek és raguk készítéséhez ideális.



50%

Gőzzel és egy kis forró levegővel fantasztikus ízű ételeket készíthet: például pudingot, flan-t, terrine-t vagy sült halat.



100%

A páradús környezet tökéletes a hal, a rizs, a kuszkus vagy a zöldségek elkészítéséhez.

AEG GŐZSÜTŐ TERMÉKCSALÁD



ADJON HOZZÁ EGY KIS GŐZT, HA KENYERET VAGY PÉKSÜTEMÉNYT KÉSZÍT

STEAMBAKE (PLUSSTEAM)

A SteamBake (PlusSteam) funkciós sütő képes mindarra, amit egy hagyományos multifunkciós sütő is tud, de azon felül képes egy gombnyomásra gőzt generálni a sütőtérben, a sütési program elején. A gőz hatására a tészta jobban megemelkedik, kívül ropogós kérget kap, míg belül puha és laza marad. A ropogós héjú, finom kenyerek, muffinok és piték mellett a sült csirke, a grillezett karaj és a lasagne is egyenletesen sül át.



SteamBake (PlusSteam)

A sütőtérben mindig megfelelő a páratartalom, s ettől sokkal ízletesebb lesz az étel.



Forró levegő, az egyenletes sütéshez

A forró levegő-keringtetéses rendszernek köszönhetően minden étel egyenletesen átsül.



Teleszkópos sütősin

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tepsik mozgatása könnyű és gördülékeny.

STEAMBAKE (PLUSSTEAM) PROGRAM CSUPÁN 5 LÉPÉS



1. LÉPÉS

Mielőtt bekapcsolja a sütőt, öntsön 100 ml vizet a sütőtér aljában lévő mélyedésbe.



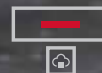
2. LÉPÉS

Válassza a hőlégkeverés/SteamBake (PlusSteam) programot, és állítsa be a hőmérsékletet.



3. LÉPÉS

Nyomja meg a SteamBake (PlusSteam) gombot, így gőz képződik a sütőtérben.



4. LÉPÉS

A SteamBake (PlusSteam) gomb kijelzője mutatja, mikor aktív a gőzfunkció.



5. LÉPÉS

Hagyja a sütőt melegedni 10 percig. Ekkor a sütő eléri a megfelelő páratartalmat, így már be is teheti a tésztát.



STEAMBAKE

FEDEZZE FEL A GŐZ EREJÉT!

Az AEG gőzsütőkben a kombinált gőzprogramokon pont olyan lesz az étel, ahogy Ön szereti.

A víz sokkal jobban vezeti a hőt, mint a levegő, ezért gőzprogramon alacsonyabb hőfokon süthetünk. A gőz és a forró levegő együtt csodálatosan zamatosra, szaftosra sūti az ételeket belül, miközben kívül aranybarna kérget kapnak – minden alkalommal. Egyszerű és hatékony módszer a telt, gazdag ízű ételek készítéséhez.

A SteamPro sütőkkel felfedezheti a szuvidolásban rejlő izgalmas lehetőségeket is. Szuvidoláskor az alapanyagok a fűszerekkel együtt, egy vákuum tasakba vannak zárva és alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig párolódnak a sütőben. Ettől az étel íze hihetetlenül intenzív, az állaga pedig fantasztikusan finom lesz.

MIÉRT JÓ A GŐZ?

- Nem keverednek az ízek

Nem keveredik a különféle ételek íze.

- Az alapanyagok megőrzik nedvességtartalmukat

Az étel nem szárad ki.

- Megmaradnak a vitaminok

Megmarad a vitaminok, tápanyagok és ásványi anyagok nagy része.

- Egyenletesen sūlnek át az ételek

Minden falat tökéletesen átsūl.

- A gőzben hamarabb megsūlnek az ételek

A páradús környezetben sokkal hamarabb megsūlnek az ételek, így alacsonyabb hőfokon készítheti őket.



HOZZA KI A LEGTÖBB ÍZT AZ ALAPANYAGOKBÓL

STEAMBOOST

A SteamBoost gőzsütők háromféle gőzprogrammal dolgoznak, ahol eltérő arányban keveredik a gőz és a forró levegő. Bármit is süt, ha gőzprogramon készíti, sokkal finomabb lesz. Miközben az ételek megőrzik értékes tápanyagaikat, ízük hihetetlenül intenzív, telt és gazdag lesz.



További információ:
www.aeg-electrolux.hu



3 gőzprogram

3 gőzprogramból választhat, amelyekben eltérő arányban keveredik a gőz és a forró levegő.



Maghőmérő

A maghőmérő segítségével az ételt pont olyanra készítheti, amilyenre Ön szeretné.



Finoman csukódó sütőajtó

A Soft Closing Door megoldásnak köszönhetően az ajtó mindig puhán, csendesen nyílik és záródik.



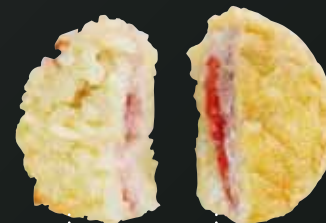
Grill

25% gőz /
forró levegő



25%

A gőz és a forró levegő ebben a kombinációban a belül omlós, kívül ropogós vörös húsok, szárnyasok, sült ételek és raguk készítéséhez ideális.



Forró
levegő

50% gőz /
forró levegő



50%

Gőzzel és egy kis forró levegővel fantasztikus ízű ételeket készíthet: például pudingot, flan-t, terrine-t vagy halat.



Posírozás

Párolás



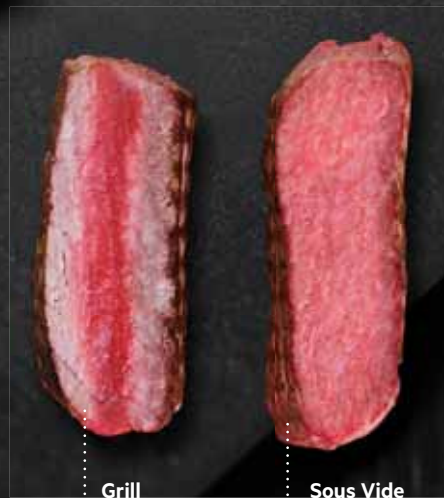
100%

A páradús környezet tökéletes a hal, a rizs, a kuszkusz vagy a zöldségek elkészítéséhez.

KOMPLEX ÍZEK MESTERFOKON

STEAMPRO

Minden étkezés lehet felejthetetlen élmény. Ennek szellemében terveztük meg a SteamPro sütőket. Amikor húst pirít, grillez, kenyeret süt vagy finom desszertet készít, az étel kívül ropogósra sül, miközben belül omlós, lágy és zamatos marad. A három kombinált gőzprogram (forró levegő és gőz) mellett ez a gőzsütő Sous Vide funkcióval is rendelkezik, amellyel lehetősége nyílik az eddig csak éttermekben alkalmazott technológia használatára, mellyel minden várakozást felülmúló ízeket alkothat.



Grill

Sous Vide



További információ:
www.aeg-electrolux.hu



Páratartalom-érzékelő

Automatikusan beállítja a tökéletes végeredmény eléréséhez szükséges gőzmennyiséget a sütőtérben.



Sous Vide

A profi séfek jól bevált technikája a legfinomabb és legszaftosabb ételek készítéséhez.



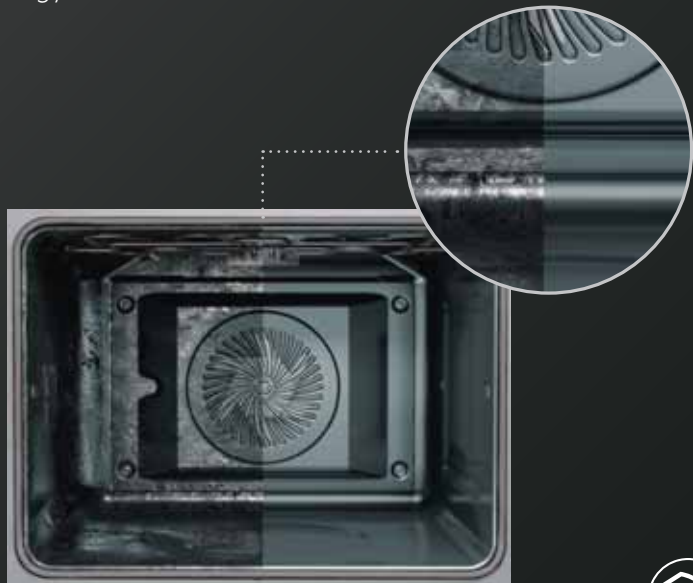
Maghőmérő

A maghőmérő segítségével az ételt pont olyanra készítheti, amilyenre Ön szeretné.

TISZTA SÜTŐ. KÖNNYEBBEN, MINT GONDOLNÁ.

Az AEG sütőket pirolitikus vagy katalitikus öntisztító rendszerrel szereltük fel, így nagyon könnyű őket tisztán tartani.

Nincs több súrolás. Nincs több vegyszeres tisztítás.



Könnnyű tisztítás

A zsír 220 °C-on oxidálódik és eltűnik.

További információ:
www.aeg-electrolux.hu



Pirolitikus tisztítás

A pirolitikus tisztítóprogrammal rendelkező AEG sütők kitakarítják magukat. Ezzel még magasabb szintre emeltük a kényelmet és a hatékonyságot.

Önnek csak annyi a dolga, hogy megnyomja a pirolitikus tisztítás gombot a sütőn. A rendszer ezután hamuvá égeti a sütőtérben lerakódott szennyeződések, amit csak ki kell törölni egy nedves kendővel, miután lejárt a program, és lehűlt a sütő.

A készülék jelzi, amikor eljött a sütő takarításának ideje. A késleltetett indítás funkcióval azt is beállíthatja, hogy mikor induljon el a tisztítóprogram.



Katalitikus tisztítás

A katalitikus tisztítórendszerű AEG sütőkben a sütőtér speciális katalitikus bevonatot kapott, amely segít elégetni a zsíros szennyeződések, amikor forró a sütő – így sütés közben is takarítja magát a készülék.

Minél magasabb a hőmérséklet a sütőtérben, annál hatékonyabb a rendszer.

A sütőtér teteje és az oldalai kaptak katalitikus bevonatot, a sütő alját hagyományos módon kell kitakarítani.





BSE792320M
Multifunkciós SteamPro gőzsütő SousVide programmal, 3 kombinált gőzprogrammal, VCU+ szöveges kijelzővel és érintőkapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: barnítás/au gratin, alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyaszott/konyhakész, gőzpárolás (100%), grill, forró levegő + gőz (magas-közepes-alacsony), melegentartás, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, lassú sütés, Sous Vide, regenerálás, hőlégbefúvás, turbógrill, joghurt
- 220 automata recept
- Elmenthető 20 saját recept
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Gőztisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 70
Zajszint [dB(A)]: 53
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BSE882320M
Multifunkciós SteamBoost gőzsütő 3 kombinált gőzprogrammal, iTex10 színes szöveges kijelzővel, vezérlőgombbal és érintőkapcsolóval.



- Sütőfunkciók: barnítás/au gratin, alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyaszott/konyhakész, gőzpárolás (100%), grill, forró levegő + gőz (magas-közepes-alacsony), melegentartás, lassú sütés, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, regenerálás, hőlégbefúvás, turbógrill
- 180 automata recept
- Elmenthető 20 saját recept
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Gőztisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 70
Zajszint [dB(A)]: 53
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 590x560x550



BSE782320M
Multifunkciós SteamBoost gőzsütő 3 kombinált gőzprogrammal, VCU+ szöveges kijelzővel és érintőkapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: barnítás/au gratin, alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyaszott/konyhakész, gőzpárolás (100%), grill, forró levegő + gőz (magas-közepes-alacsony), melegentartás, lassú sütés, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, regenerálás, hőlégbefúvás, turbógrill
- 180 automata recept
- Elmenthető 20 saját recept
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Gőztisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 70
Zajszint [dB(A)]: 53
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 590x560x550



BPE552320M
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyeszett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyorsfelfűtés, grill, nedves hőlégbefúvás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Pirolitikus tisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 300°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 48
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BCE552350M
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyeszett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, catalysis, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyorsfelfűtés, grill, nedves hőlégbefúvás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 3 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Katalitikus tisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 300°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 47
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BCE451350M
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyeszett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyors grill, grill, világítás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 3 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősin
- Katalitikus tisztítás

Energiahatékonysági osztály: A
Hőmérsékleti tart.: 50°C - 275°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 47
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BPS351120M
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyesztett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, grill, világítás, nedves hőlégbefúvás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 4 rétegű üvegajtó
- Teleszkópos sütősín
- Pirolitikus tisztítás

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 300°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 48
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BEB351110B
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyesztett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyors grill, grill, világítás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 3 rétegű üvegajtó
- Teleszkópos sütősín
- Könnyen tisztítható zománc

Energiahatékonysági osztály: A
Hőmérsékleti tart.: 50°C - 275°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 47
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BES351110M
Multifunkciós sütő SteamBake (PlusSteam) funkcióval, digitális kijelzővel, süllyesztett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyors grill, grill, világítás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 3 rétegű üvegajtó
- Teleszkópos sütősín
- Könnyen tisztítható zománc

Energiahatékonysági osztály: A
Hőmérsékleti tart.: 50°C - 275°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 47
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BPE842320M
Multifunkciós sütő iTex10 színes szöveges kijelzővel, vezérlőgombbal és érintőkapcsolóval.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyaszott/ konyhakész, grill, melegentartás, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, lassú sütés, hőlégbefúvás, turbógrill
- 90 automata recept
- Elmenthető 20 saját recept
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősín
- Pirolitikus tisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 300°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 48
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BPE742320M
Multifunkciós sütő VCU+ szöveges kijelzővel és érintőkapcsolókkal.



- Sütőfunkciók: alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyaszott/ konyhakész, grill, melegentartás, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, lassú sütés, hőlégbefúvás, turbógrill
- 90 automata recept
- Elmenthető 20 saját recept
- 4 rétegű üvegajtó
- Finoman csukódó sütőajtó
- Teleszkópos sütősín
- Pirolitikus tisztítás
- Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+
Hőmérsékleti tart.: 30°C - 300°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 48
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567



BES331110M
Multifunkciós sütő digitális kijelzővel, süllyesztett tekerőgombokkal és mikrokapcsolókkal.

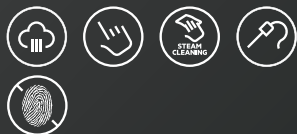


- Sütőfunkciók: alsó sütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, gyors grill, grill, világítás, pizza, hőlégbefúvás plus, turbógrill
- 3 rétegű üvegajtó
- Teleszkópos sütősín
- Könnyen tisztítható zománc

Energiahatékonysági osztály: A
Hőmérsékleti tart.: 50°C - 275°C
Sütőtér nettó űrtartalma (l): 71
Zajszint [dB(A)]: 47
Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 594x595x567

**KSE782220M**

Kompakt multifunkciós SteamBoost gőzsütő VCU+ szöveges kijelzővel és érintőkapcsolókkal.



– Sütőfunkciók: barnítás/au gratin, alsó sütés, kenyérsütés, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, fagyasztott/ konyhakész, gőzpárolás (100%), grill, forró levegő + gőz (közepes-alacsony), melegentartás, lassú sütés, nedves hőlégbefúvás, pizza, edénymelegítés, tartósítás, regenerálás, hőlégbefúvás, turbógrill
– 180 automata recept
– Elmenthető 20 saját recept
– 4 rétegű üvegajtó
– Gőztisztítás
– Maghőmérő

Energiahatékonysági osztály: A+

Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C

Sütőtér nettó űrtartalma (l): 43

Zajszint [dB(A)]: 52

Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 455x594x567

**KME861000M**

Kompakt multifunkciós sütő - mikrohullámú sütő iTex10 színes kijelzővel, vezérlőgombbal és érintőkapcsolóval.



– Sütőfunkciók: alsó sütés, kenyérsütés, barnítás/au gratin, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, eco sütés, gyors grill, fagyasztott/ konyhakész, grill, melegen tartás, lassú sütés, mikrohullám, pizza, edénymelegítés, tartósítás, hőlégbefúvás, turbógrill
– 90 automata recept
– 4 rétegű üvegajtó
– Könnyen tisztítható zománc

Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C

Sütőtér nettó űrtartalma (l): 43

Zajszint [dB(A)]: 52

Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 455x594x567

**KME761000M**

Kompakt multifunkciós sütő - mikrohullámú sütő VCU+ szöveges kijelzővel és érintőkapcsolókkal.



– Sütőfunkciók: alsó sütés, kenyérsütés, barnítás/au gratin, hagyományos sütés (alsó-felső), kiolvasztás, kelesztés, aszalás, eco sütés, gyors grill, fagyasztott/ konyhakész, grill, melegen tartás, lassú sütés, mikrohullám, pizza, edénymelegítés, tartósítás, hőlégbefúvás, turbógrill
– 90 automata recept
– 4 rétegű üvegajtó
– Könnyen tisztítható zománc

Hőmérsékleti tart.: 30°C - 230°C

Sütőtér nettó űrtartalma (l): 43

Zajszint [dB(A)]: 52

Méret, mag. x szél. x mély. (mm): 455x594x567



Multifunkciós gőzsütő
3 gőzprogrammal + Sous Vide
funkcióval



Multifunkciós gőzsütő
3 gőzprogrammal



Multifunkciós sütő SteamBake
(PlusSteam) funkcióval



Multifunkciós sütő



Páratartalom-érzékelő



Érintővezérlés



Finoman csukódó sütőajtó



Teleszkópos sütőszín



Gőztisztítás



Pirolitikus tisztítás



Katalitikus tisztítás



Könnyű tisztítás



Maghőmérő



Ujjlenyomatmentes bevonat
– rozsdamentes acél felület



Az AEG több mint 130 éve fejleszt a háztartásoknak innovatív konyhai megoldásokat. Legújabb sütőinkben megtalálja azt az intelligens technológiát, mely a fantasztikusan finom ételek mellett az élvezetes főzés élményét is garantálja Önnek.

Az AEG legújabb termékeiről bővebb információt talál a www.aeg-electrolux.hu oldalon.